

Katholikentag



ZdK

Würzburg

13. – 17. Mai 2026

Hygiene und Lebensmittel

Warum ist Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln so wichtig?

- **Mikroorganismen lassen Lebensmittel verderben** und können zu ernsthaften **Problemen für die menschliche Gesundheit** führen
- Beim **Zubereiten und Lagern von Lebensmitteln** besteht die größte Gefahr, dass sich Mikroorganismen schnell vermehren.

Mit wenigen **einfachen Handgriffen** lässt dich das vermeiden.

Weil es so wichtig ist, gibt es **Gesetze**, die die Lebensmittelhygiene regeln.

	2020*	2019	2018
Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Deutschland	193	402	416

*Die gesunkenen Zahlen sind vermutlich auf die verstärkten, pandemiebedingten Hygienemaßnahmen wie Hände waschen, Masken tragen, usw. zurückzuführen und auf die damit einhergehende, stark reduzierte Anzahl von Veranstaltungen.

Die Daten entstammen den Gemeinsamen nationalen Berichten des BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) und RKI (Robert Koch Institut) zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland der Jahre 2020, 2019 und 2018.

Gesetze

Lebensmittel-Hygiene-Verordnung (LMHV)

§4 Schulung

- (1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung [...] ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse [...] verfügen.

Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Gesetze

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

§42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot

(1) Personen, die

1. an [...] [**ansteckenden Magen-Darm-Erkrankungen**] oder [...] [**ansteckenden Leberentzündungen**] erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an **infizierten Wunden** oder an **Hautkrankheiten** erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die [...] [**Durchfallerreger**] ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen [...] [von] Lebensmittel[n] [...] oder
- b) in [...] Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.


Gesetze

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

§43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

- (1) Personen dürfen [...] die [...] Tätigkeiten [...] nur dann ausüben und [...] beschäftigt werden, wenn durch eine **nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung** [...] nachgewiesen ist, dass sie
 1. über [...]§42 [...] vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
 2. nach der Belehrung [...] erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind. [...]
- (2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn **unverzüglich mitzuteilen**.
- (3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen **Maßnahmen einzuleiten**.
- (5) Die Bescheinigung [...] der Belehrung [...] sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die **Nachweise** [...] **verfügbar zu halten** und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. [...]

Welche Gefahren gibt es?

Art der Gefahr	Beispiel
Biologisch 	Krankheitserreger
Chemisch 	Reinigungsmittelrückstände
Physikalisch 	Fremdkörper (z.B.: Glassplitter) Schmutz

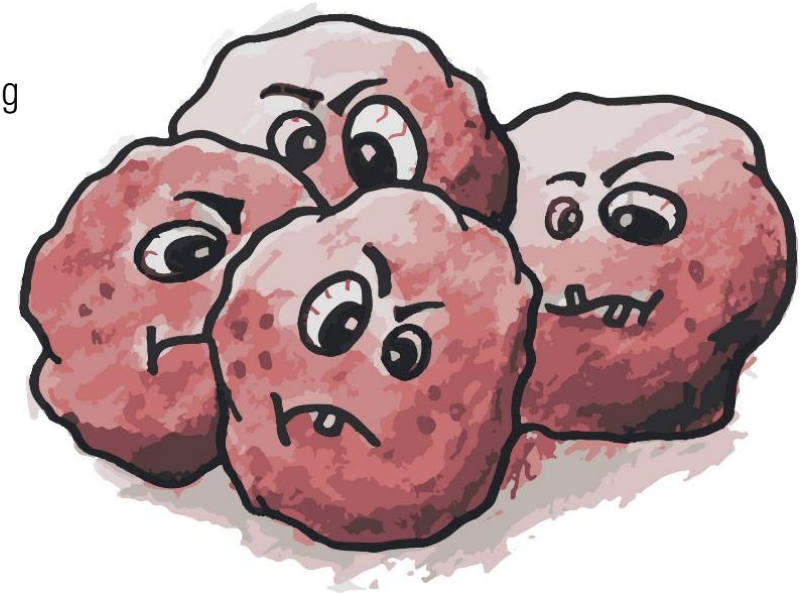
Biologische Gefahren

Nicht alle Mikroorganismen sind riskant > z.B. Hefe.

Wann wird ein Mikroorganismus zur Gefahr?

Durch eine unsachgemäße Verarbeitung und Fehler in der Zubereitung und Lagerung krankmachenden Mikroorganismen verbessert:

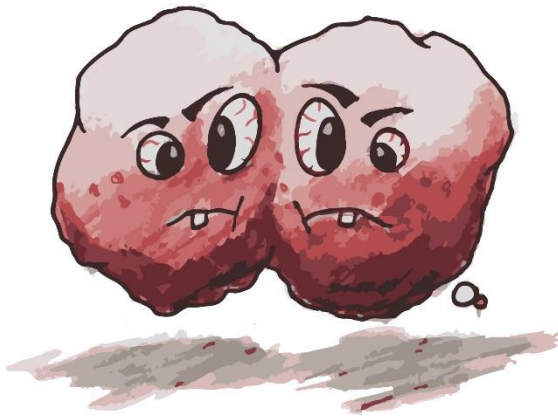
- ! Es herrscht die richtige **Temperatur** zum Überleben,
- ! Sie haben ausreichend **Zeit** sich zu vermehren und
- ! Sie haben genug **Nährstoffe**.



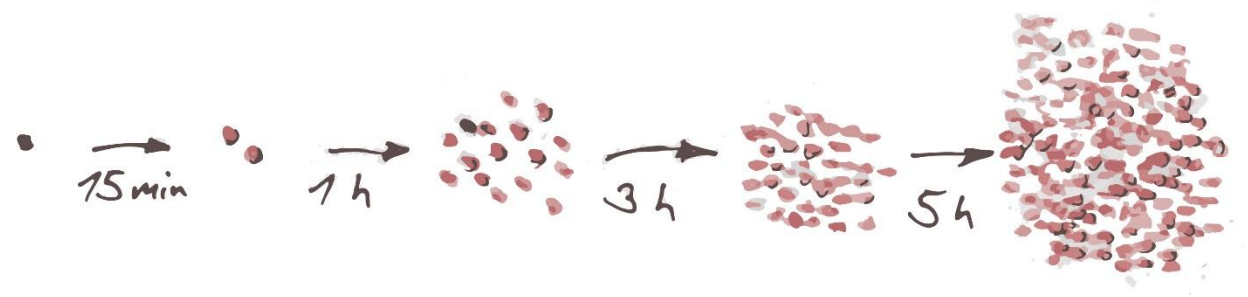
Mikrobiologische Gefahr

Wenn die **3 Faktoren Temperatur, Zeit, Nährstoffe** stimmen, dann können sich Mikroorganismen vermehren.

Vermehrung funktioniert durch **Zellteilung**.



Unter idealen Bedingungen teilt sich ein Mikroorganismus **alle 15 Minuten**.



Was kann man tun, damit das nicht passiert?

Auf folgende Dinge achten:

1. Personalhygiene
2. Anforderungen an Räumlichkeiten und Arbeitsmittel
3. Vorbereitung von Lebensmitteln
4. Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln
5. Lebensmittelkennzeichnung

1. Personalhygiene

Grundsätzlich

- Gute Körperhygiene/Grundhygiene
- Gepflegtes, zusammengebundenes Kopf- und ggf. Barthaar
- Saubere, kurze Fingernägel
- Kein Nagellack, keine künstlichen Fingernägel/Gelnägel
- Hände ordentlich mit warmem Wasser und Flüssigseife waschen und ggf. desinfizieren
- Saubere und zweckdienliche Arbeitskleidung (evtl. Ersatzkleidung)

- Sichere und rutschfeste Schuhe
- Kein/sparsames Makeup
- Schmuck
- Saubere kleine Wunden vollständig und feuchtigkeitsdicht abdecken (ggf. Handschuhe oder Fingerlinge tragen)

Empfehlung: Kopfbedeckung und Schürze tragen



Wann darf ich nicht arbeiten?

Das **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** beachten:

- Es ist verboten mit Lebensmitteln zu arbeiten, wenn Krankheitserreger übertragen werden können durch
 - Infizierte Wunden
 - Hauterkrankungen
 - Magen-Darm- und Durchfall-Erkrankungen (E. coli, Salmonellen, Shigellen, Cholera, Staphylokokken, Typhus und andere)
 - Lebererkrankungen (Hepatitis A oder E)

Auch, wenn nur der Verdacht besteht, dass eine der Erkrankungen besteht, darf nicht mit Lebensmitteln oder in den angeschlossenen Bereichen gearbeitet werden.

- ! Beim Arzt-Besuch immer darüber informieren, dass mit Lebensmitteln gearbeitet wird.

Bei diesen Anzeichen darf nicht gearbeitet werden:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag und ggf. Übelkeit, Erbrechen, Fieber
- Milchig-weißen Durchfällen mit hohem Flüssigkeitsverlust
- Hohem Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen
- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit
- Vorhandensein von offenen Wunden oder offenen Stellen von Hauterkrankungen die gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Während der Arbeit darf ich nicht ...

- schmutzige Arbeitsgeräte anfassen, wie Putzutensilien
- husten oder niesen, ohne mich abzuwenden
- essen, trinken, Kaugummi kauen
- rauchen
- in der Nase oder den Ohren bohren
- Fingernägel kauen

Und ...

- den direkten Kontakt mit anderen Personen vermeiden.
- Handschuhe bewusst einsetzen. (Saubere, gewaschene Hände sind meist besser als Handschuhe. Man fühlt besser was man tut und merkt besser, wenn die Hände schmutzig werden.)

Richtige Handhygiene ist das A&O

Hände Waschen und zwar **immer** ...

1. Vor Arbeitsbeginn
2. Sofort nach dem Toilettenbesuch **und nochmal** am Arbeitsplatz (wenn möglich, sonst desinfizieren)
3. Vor **und** nach jeder Pause
4. Nach dem Husten, Niesen oder Naseputzen
5. Nach dem berühren von Abfall
6. Bei **jedem** Wechseln der Tätigkeit
(Nicht „mal eben“ den Müll beiseite räumen, obw



Hände unter fließendem Wasser anfeuchten.



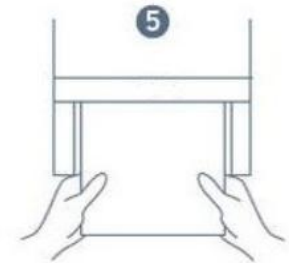
Hände gründlich einseifen.



Seife auch auf den Handrücken, den Handgelenken und zwischen den Fingern verteilen.



Unter fließendem Wasser gut abspülen.



Sorgfältig abtrocknen.

Und so wasche ich die Hände richtig:

2. Anforderungen an Räumlichkeiten und Arbeitsmittel

Grundsätzlich

Böden, Wände, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsflächen müssen glatt, **leicht zu reinigen** und **ohne Risse und Beschädigungen** sein.

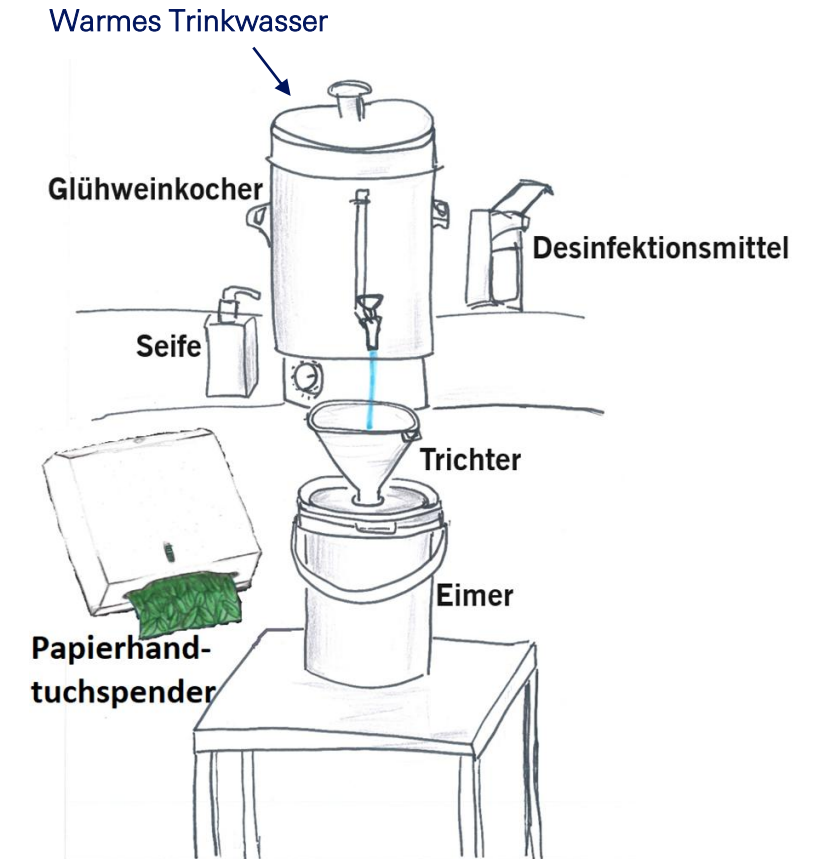
Handwaschbecken und Spülbecken müssen voneinander getrennt sein.

Seifenspender, Desinfektionsmittelspender und Einweghandtuchspender sind in unmittelbarer Nähe zum Handwaschbecken zu platzieren.

Am Handwaschbecken ist fließend warmes Wasser vorzuhalten.

Spülbecken mit fließend heißem Wasser auszustatten.

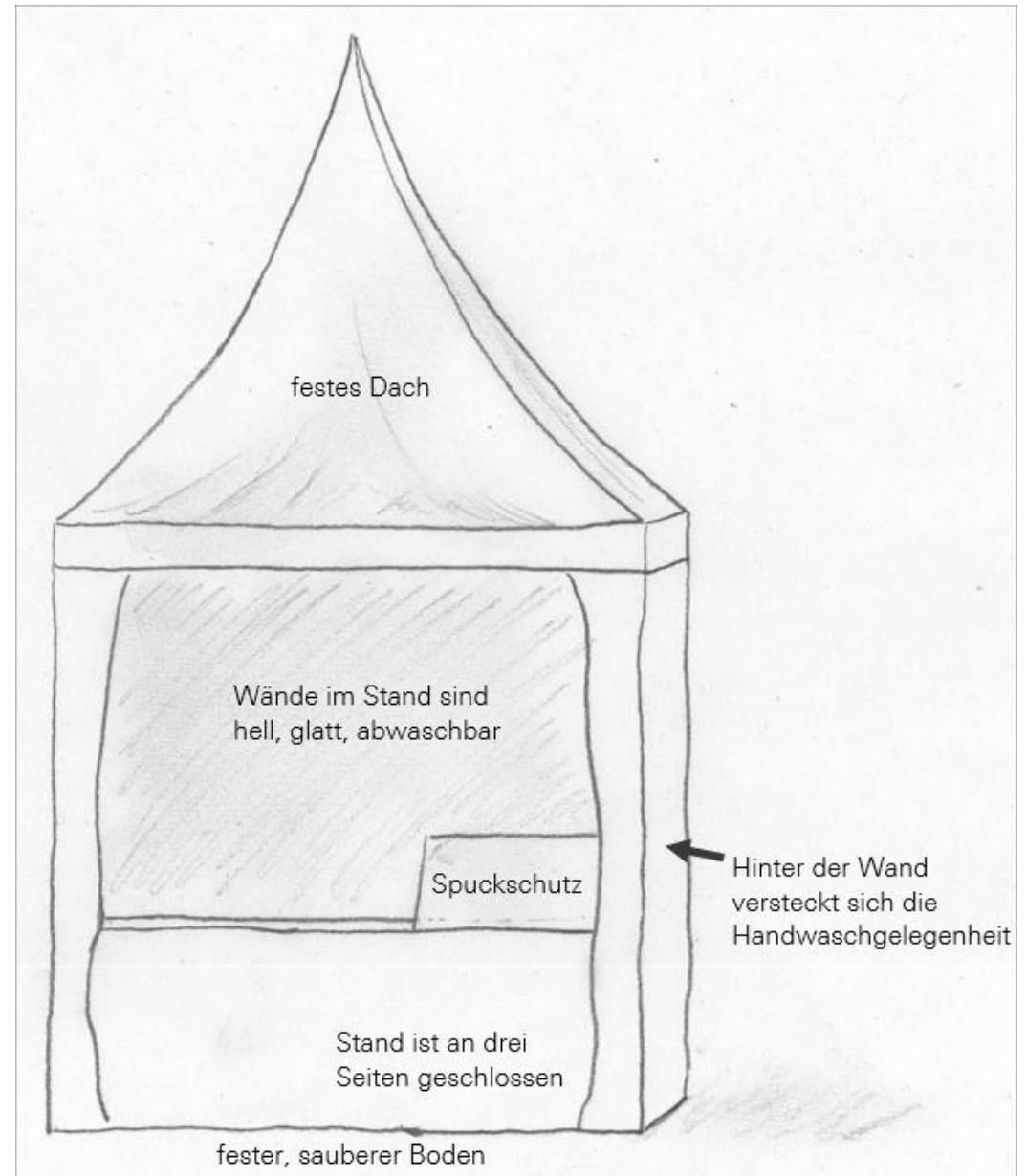
Lebensmittel niemals im Handwaschbecken waschen.
Benutzen Sie eine Schüssel oder desinfizieren Sie das Spülbecken.
(Vorsicht vor spritzender Seife beim zeitgleichen Händewaschen!)



Standausstattung

- Handwasch- und Desinfektionsmittel (zuerst aufbauen!)
- Handwaschbecken (mit Schmutzwasserablauf oder -auffang)
- Ggf. Trinkwasser in 1-2 Kanistern mitbringen (falls noch kein Leitungswasser verfügbar ist)
- Einweghandtücher
- Spuckschutz
- Kühl- /Heißhaltemöglichkeiten
- genug sauberes Vorlegebesteck
- für Nachfragen in einem Ordner bereithalten:
Produktblatt mit Zutatenliste, Allergenen und Zusatzstoffen
Protokolle der Temperaturkontrollen, Wareneingangskontrollen, Reinigungsintervalle
Lieferscheine der Produkte, Bescheinigung über die Hygienebelehrung
- Lebensmittel bei der Ausgabe kurz und eindeutig deklarieren (Name, Preis, Verkaufseinheit, Hinweisschild für Allergene und Zusatzstoffe)
- genug Mülleimer aufstellen

Standbeispiel mit Pagode



Spuckschutz



Verschiedene Arbeitsbereiche

Reine Arbeitsbereiche	Unreine Arbeitsbereiche
<ul style="list-style-type: none"> • Zwischenlagerorte von ausgepackten Lebensmitteln • Vor- und Zubereitungsbereich • Ausgabebetresen <p>➤ Nur Lebensmittel zur Zwischenlagerung, Verarbeitung, Zubereitung und Ausgabe:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rohe, gekochte, gebackene Lebensmittel – zubereitete Lebensmittel <p>➤ Keine Essensreste!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Toilettenräume • Aufenthalt-/Pausenorte • Kasse und Geld <p>➤ Keine Lebensmittel oder Essensreste!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschirrrückgabe • Abspülbereiche • Abfalllager <p>➤ Nur Essensreste!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingang • Vorbereitung von erdbehafteten Lebensmitteln <p>➤ Nur unverarbeitete Lebensmittel!</p>

Was ist bei den Arbeitsbereichen zu beachten?

Warum getrennte Arbeitsbereiche?

Von unreinen Bereichen können Mikroorganismen übertragen werden.

Deswegen:

- Rohe und gegarte Lebensmittel vollständig abgedeckt in getrennten lebensmittelechten Behältern lagern
- Speiseausgabe und Geschirrrücknahme räumlich von einander trennen
- Niemals dieselben Geräte/Materialien für rohe und bereits gegarte Lebensmittel verwenden, ohne sie zwischendurch sorgfältig zu reinigen.

Reinigung und Desinfektion

- Desinfizieren nur im Bedarfsfall → Konzentration und Einwirkzeit des Produkts beachten!
- Separate Reinigungs- und Desinfektionsmittel nutzen (keine Kombiprodukte)
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel benutzen, die nach Richtlinien der DVG geprüft und für den Lebensmittelbereich als wirksam befunden wurden (DVG = Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. →)
- Zur Reinigung der Arbeitsfläche Einwegtücher verwenden.
Saubere, „kochbare“ Mehrwegtücher nur zum Trocknen von schon gereinigten Produkten verwenden. (Mehrwegtücher nach dem Reinigungsvorgang in verschließbaren Behälter sammeln und schnellstmöglich bei über 65°C waschen.)
- ! Vorab schriftlich klären, wie, womit, wann und wie viel gereinigt und desinfiziert wird.
- ! Reinigungen und Desinfektionen bestmöglich dokumentieren.

Besonders gut reinigen:

- Flächen und Arbeitsmaterial vor und nach der Arbeit mit rohem Fleisch
- Flächen und Arbeitsmaterial vor und nach der Arbeit mit rohem Gemüse

Achtung bei diesen Lebensmitteln:

- Frisches, rohes Gemüse
- Milch und Milchprodukte
- Fleischprodukten

**Immer auf die Einhaltung
der Hygienevorschriften, Kühltemperaturen und Kühlkette
achten!**

4. Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln

Lagerung

- Keine Waren auf den Fußbodenflächen abstellen
- Dunkle, nicht einsehbare Ecken vermeiden → auf gute Beleuchtung achten
- Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt voneinander und abgedeckt lagern
- Falsche **Lagertemperaturen** und **-zeiten** sind die häufigsten Ursachen für Hygienefehler in den Produkten und sollten daher regelmäßig überprüft und protokolliert werden.

Produkt	Lagertemperatur
Milch und Milcherzeugnisse	+08°C bis +10°C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse	+03°C bis +06°C

! Herstellerangaben auf der Verpackung von Lebensmitteln beachten

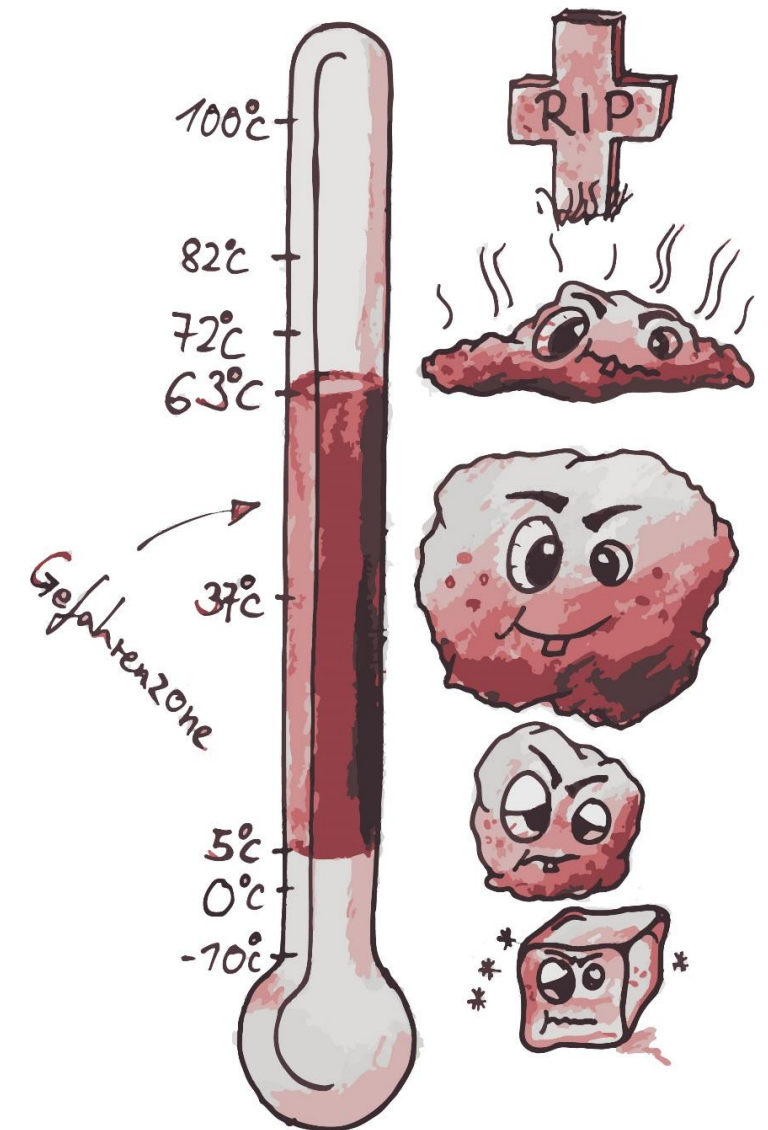
Nichtbeachtung kann schwerwiegende gesundheitliche Konsequenzen haben!

Temperatur-Kontrolle

Genauere Kontrolle und Dokumentation ist notwendig!

Abhängig vom Produkt folgende Temperaturen dokumentieren:

- **Temperatur der Produkte bei Anlieferung**
(bei geschlossenen Packungen das Thermometer zwischen die Packungen legen | 2°C Toleranz)
- **Lagertemperatur**
(Kühlschranktemperatur → niemals nur auf die Anzeige des Kühlschranks verlassen)
- Kerntemperatur des Produkts
(vor der Kontrolle das Thermometer desinfizieren)
- **Ausgabetemperatur**
(vor der Kontrolle das Thermometer desinfizieren)



Arbeitsmaterial

- Arbeitsmaterial zwischen der Verarbeitung verschiedener Lebensmittelgruppen gründlich reinigen (z.B. erst rohes Gemüse, dann reinigen, dann rohes Fleisch)
- Gereinigtes Vorlagebesteck und Arbeitsmaterial möglichst abgedeckt/geschlossen aufbewahren (in Schränken, Schubladen, Boxen mit Deckel) und in geschlossenen Behältern transportieren.

5. Lebensmittelkennzeichnung

Kennzeichnungen

Um während des Betriebs häufige Fragen und zu vermeiden, müssen folgende Informationen gut sichtbar ausgehängt werden:

- Eindeutige Bezeichnung
- Hinweise auf Allergene (s. nächste Folie) und Zusatzstoffe

Kennzeichnung von Allergenen

Folgende Allergene oder daraus gewonnenen Erzeugnisse explizit auf das Produktschild oder fett zu drucken, wenn sie enthalten sind.



Weizen, Roggen, Gerste,
Hafer, Dinkel



Laktose



Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Pistazien und andere Nüsse



Sulfite (auch in Weinen)

Und zum Schluss ...

Verantwortung

Gesundheit ist ein hohes Gut!

**Wir alle haben erlebt, was Viren auslösen können.
Deswegen ist eine sehr gute Hygiene so wichtig!**

Denn, wer mit Lebensmitteln arbeitet, hat eine Verantwortung!

**Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim
Lebensmittelunternehmer!**